



mestoli & padelle

Appuntamenti del mese



**sabato 3
dicembre
h11-14**

I DOLCI DI NATALE

Prepareremo dei dolci classici di varie culture italiane ed estere: dall'Inghilterra il Pudding ai datteri e fichi con salsa toffee, dalla Slovenia il Kuhani Struklji con salsa al miele, dalla Francia la Bouche de Noel alle pere e marroni (tronchetto), per finire con il Panettoncino agli agrumi con glassa al cioccolato bianco

Costo della lezione: 50,00€

**mercoledì 7
dicembre
h18.30-21.30**

MENU' DI PESCE PER LA VIGILIA

- Cappesante gratinate con carciofi speziati e crema di patate
- Stracci di pasta con arance, acciughe, finocchietto e stracciatella
- Involtini di branzino con salsa allo zafferano
- Crostata Financier alle mele

Costo della lezione: 50,00

**sabato 10
dicembre
h11-14 e lun
19 h18.30-
21.30
(replica)**

IL MENU' DI NATALE

- Terrina di coniglio con composta di zucca
- Cannelloni di anatra gratinati
- Arrotolato di vitellone ai funghi con cipolle ripiene
- Baci di Natale

Costo della lezione: 50,00€

**sabato 17
dicembre
h11.00-14.00**

IL BUFFET SALATO PER LE FESTE

- Soli di riso
- Campari solido con mousse all'arancia e crema di olive
- Club sandwich all'anatra
- Tartufini di prosciutto e castagne ai pistacchi
- Quiche integrale con carciofi, scaglie di formaggio e miele

Costo del corso: 50,00€



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040